



Porc

Travers de porc de kansas city



5h05 20 min 4h35 10 min 690

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du mélange d'épices

- 1 A l'aide d'un fouet, mélanger toutes les ingrédients du mélange d'épices dans un saladier.
- 2 Les ingrédients peuvent également être mélangés à l'aide d'un robot de cuisine.

Étape 2

Préparation de la sauce barbecue

- 1 Dans une grande casserole, mélanger les ingrédients de la sauce.
- 2 Faire chauffer sur feu moyen en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Réduire sur feu doux et laisser la sauce mijoter sans couvercle pendant 30 minutes. Mélanger régulièrement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Étape 3

Préparation des travers de porc

- 1 Saupoudrer généreusement les travers de porc du mélange d'épices. Appuyer pour faire adhérer les épices à la viande.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les travers de porc

2.75 kg **Travers de porc**

Ingrédients pour le mélange d'épices

75 g **Sel**
50 g **Sucre roux**
50 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Ail en poudre**
1 c. à soupe **Oignons en poudre**
1.5 c. à café **Sel de céleri**
4 c. à soupe **Paprika**
1 c. à soupe **Piment en poudre**
1 c. à soupe **Poivre noir**
0.5 c. à café **Quatre-épices**
0.25 c. à café **Piment de Cayenne**

Ingrédients pour la sauce barbecue

- 2 Laisser reposer les travers de porc le temps de préchauffer le barbecue.
- 3 Lorsque le charbon du barbecue devient blanc, mettre les travers de porc à griller.
- 4 Couvrir le barbecue avec son couvercle.
- 5 Faire cuire les travers de porc pendant environ 2 heures.
- 6 Si votre barbecue est équipé d'un thermostat, maintenir la température entre 110°C et 120°C en ajustant l'ouverture de la trappe du couvercle. Plus il y a d'air, plus la température du barbecue augmente.
- 7 Retourner les travers et les faire cuire encore 2 heures. Ajouter du charbon si la température baisse.
- 8 La viande est cuite lorsqu'elle se détache facilement de l'os.
- 9 A l'aide d'un pinceau, badigeonner les deux faces des travers de porc de sauce barbecue.
- 10 Remettre les travers sur le barbecue et chauffer pendant 5 minutes.
- 11 Retirer les travers de porc du barbecue et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 12 A l'aide d'un couteau de chef, couper les travers en tranches. Compter 4 os par section.

250 g **Ketchup**
 35 g **Sucre roux**
 30 ml **Vinaigre d'alcool blanc**
 1 c. à soupe **Sauce Worcestershire**
 1 c. à soupe **Mélasse de sucre de canne**
 1 c. à soupe **Miel**
 2 c. à café **Moutarde**
 0.5 c. à café **Piment en poudre**
 0.5 c. à café **Poivre noir**
 0.25 c. à café **Gingembre en poudre**
 1 pincée(s) **Quatre-épices**
 1 pincée(s) **Piment de Cayenne**

Étape 4

Dressage

- 1 Transférer les travers dans un plat.
- 2 Servir les ribs avec la sauce barbecue à côté.